Opłata pocztowa, ryczałtem.

Nr. 9. Rzeszów, 1 maja 1924. Rok I.

PRZEGLĄD MLECZARSKI

Wychodzi dwa razy na miesiąc pod redakcją *Jana Licznerskiego*

Prenumerata kwartalna 1 zł. — Cena pojedynczego numeru 15 gr.

Ogłoszenia: 1 str. 8 zł., $^1/_2$ str. 4 zł., $^1/_4$ str. 2·50 zł., $^1/_8$ str. 1·50 zł., $^1/_{16}$ str. 1 zł. — Drobne ogłoszenia za słowo 10 gr., najmniej 1 zł., dla poszukujących posad bezpłatne.

Adres Redakcji i Administracji: Rzeszów, Państw. Szkoła Mleczarska. Rachunek w P. K. O. Nr. 152.747.

Pasteuryzacja przy wysokiej, czy niskiej ciepłocie?

W mleczarstwie pasteuryzacja przy niskiej temperaturze nie jest niczem nowem, gdyż stosuje ją się już od szeregu lat, tu mniej, tam więcej, w krajach anglo-saskich zaś prawie wyłącznie. Higjeniści przekładają ją zgodnie nad pasteuryzację przy wysokiej temperaturze, a we wielu krajach zachodnich, jeśli chodzi o mleko przeznaczone do konsumcji bezpośredniej lub dla dzieci, pasteuryzacje przy niskiej temperaturze wymagają ustawy. W serowarstwie można z korzyścią stosować tylko pasteuryzację przy niskiej ciepłocie, na co jako jeden z pierwszych zwracał uwagę prof. M. Mazé. Skonstruował on nawet specjalny pasteuryzator do tego celu. Ostatnio E. Vaillant[1]) uzasadnia szczegółowo przewagę pasteuryzacji przy niskiej ciepłocie nad ogrzewaniem do wysokich temperatur i reasumuje swe wywody w równoległem zestawieniu charakterystycznych cech obu metod.

Pasteuryzacja przy wysokiej ciepłocie	Pasteuryzacja przy niskiej ciepłocie
I. Technika.	
Ogrzanie mleka na 80 do 95° C przez 2 do 3 min. następnie schłodzenie.	Ogrzanie mleka na 63 do 65° C. Przechowanie mleka w tej ciepłocie przez 30 min. w „komorach“ przy lekkiem mieszaniu, następnie schłodzenie.
II. Wyniki.	
Brak pewności, czy każda cząstka mleka poddana została działaniu pożądanej temperatury w pożądanym przeciągu czasu.	Zupełna pewność co do wysokości i okresu działania temperatury na każdą cząstkę mleka dzięki automatycznemu przepływowi z jednej komory do drugiej i następnych.
Albumina przywiera silnie do ścian ogrzewacza.	Albumina nie strąca się wcale, albo tylko w nieznacznej ilości, nigdy nie przypala się.

---

[1]) Le Lait No 33 1924.

Zużycie większej ilości ciepła.	Oszczędniejsze ogrzewanie.
Utrudnione czyszczenie, powłoka cynowa zdziera się.	Łatwość czyszczenia. Zachowanie pobielenia.
Kazeina przypala się, stąd nieprzyjemny smak zagotowania.	Mleko bez niepożądanego przysmaku, jakby świeże.
Znaczny koszt paliwa.	Koszt paliwa zmniejszony do $^1/_3$.
III. Przyrządy.	
1 pasteuryzator 1 chłodnik	1 pasteuryzator, 1 komplet komór, 1 chłodnik.
IV. Działanie.	
Ciągłe.	Ciągłe dzięki komorom (przedziałom).
V. Działanie bakterjobójcze.	
Niszczy drobnoustroje chorobotwórcze bez zarodników, nie niszczy zaś zarodników.	Tak samo.
VI. Biologicznie.	
Zniszczone enzymy, antytoksyny i substancje bakterjobójcze. Witaminy naruszone.	Zachowane enzymy, antytoksyny, substancje bakterjobójcze oraz witaminy.
VII. Chemicznie.	
Usuwa gazy rozpuszczone, strąca sole wapniowe, denaturuje sernik.	Zachowuje rozpuszczone gazy, nie strąca soli wapniowych, nie narusza sernika.
VIII. Djetetycznie.	
Mleko mniej strawne o nieprzyjemnym smaku, nie służy oseskom.	Mleko strawne podobne do świeżego.
IX. Wartość odżywcza.	
Zmniejszona.	Nienaruszona.
X. Konserwacja.	
Po zniszczeniu substancyj bakterjobójczych i antytoksycznych bakterje gnilne lubiące ciepło szybko się rozwijają. Trwałość bardzo ograniczona.	Rozwój tych drobnoustrojów utrudniony dzięki zachowaniu wymienionych obok substancyj. Okres trwałości mleka przedłużony.
XI. Wznoszenie się śmietany.	
Utrudnione i sprawia wrażenie, że mleko jest zbierane.	Prawie takie, jak w mleku surowem nieco słabsze.
XII. Odwirowanie.	
Możliwe, ale strącone ciała białkowe osłabiają czystość śmietany.	Zawsze możliwe, śmietana bardzo czysta.
XIII. Wyrób masła.	
Strącone ciała białkowe dostają się do masła i stanowią tam niepożądane zanieczyszczenie.	Masło wolne od tej domieszki.
XIV. Wyrób serów.	
Niemożliwy. Rozkład ciał białkowych, sole wapniowe strącone. — Krzepnienie nader utrudnione, kurczliwość osłabiona, ociekanie dlatego przewleka się i zwykle bardzo wadliwe.	W wyrobie wielu gatunków godne polecenia. Po schłodzeniu mleka i zaprawieniu czystemi kulturami otrzymuje się pożądany skrzep i normalne ociekanie.

Nadmienić jeszcze należy, że pasteuryzacja do niskiej temperatury mleka nie da się zastosować przy wyrobie tylko niewielu gatunków serów, n. p. ementalskich, jednakże można się spodziewać, że i tu trudności w ten lub ów sposób zostaną przezwyciężone.

W ostatnich czasach skonstruowano kilka systemów zbiorników komorowych, w których pozostaje mleko pasteuryzowane pod działaniem pożądanej temperatury przez pożądany przeciąg czasu Ich konstrukcją zajmiemy się w jednym z następnych artykułów.

J. L.

Z. Jarochowski, Poznań. 2

Wszechświatowy Kongres Mleczarski w 1923 r.

Po tem przemówieniu mowę powitalną w imieniu Prezydenta, Rządu i ludności Stanów Zjedn. wygłosił p. Charles Evans Hughes, Sekretarz Stanu, który, jako dyplomata, podkreślił ważność współpracy wszystkich narodów świata na niwie mleczarskiej, która „jest podstawowym przemysłem przyczyniającym się do ogólnego dobrobytu ludzkości".

„W tej samej sali — mówił p. Hughes — zaledwie dwa lata temu, przedstawiciele wszelkich mocarstw obradowili nad rozbrojeniem morskiem i nad zabezpieczeniem pokoju przez usunięcie wspólnych podejrzeń Lecz pomimo wielkiego znaczenia tych spraw i stałości i szczerości naszych wysiłków do ich załatwienia musimy przyznać, że nasze ostateczne cele leżą daleko poza temi.

Pokój nie jest ostatnią metą — lecz tylko sprzyjającą okolicznością. Zmniejszenie zbrojeń, zapewnienie pokojowych załatwień nieporozumień - są tylko środkami, zapomocą których dążymy do polepszenia warunków, sprzyjających rozwojowi i podniesieniu poziomu życia narodów, i przez które osięgnąć można spokojne, pracowite i inteligentne współżycie narodów i ich szczęśliwość. Kongres obecny reprezentuje jedno z tych wspólnych poczynań, które sięgają wprost do fundamentów potrzeb ludzkości. Konferencje pokojowe są ważnemi, gdyż otwierają one wrota do tego rodzaju wspólnych poczynań "

Mówiąc dalej o znaczeniu przemysłu mleczarskiego w życiu narodów i o znaczeniu obrad Kongresu, p. Hughes zakończył swe przemówienie temi słowy: „Pozdrawiam Was i gratuluję, że przyjechaliście do nas dla omówienia tych ważnych spraw. Gratuluję również i ludności amerykańskiej, że została zaszczyconą zwołaniem tego Kongresu do naszej stolicy i nie wątpię, że w wspólnych obradach i poczynaniach Waszych ludy wszystkich krajów znajdą zapewnienie zdrowego życia i zachętę do dalszej podobnej i coraz bardziej pożytecznej współpracy".

Odpowiedź na powyższe powitanie w imieniu delegatów obcych krajów i w zastępstwie prezesa „Fédération Internatio-

nale de Laiterie" p. Jules Maenhauta wygłosił p. prof. Ch. Porcher, który brał udział w Kongresie z ramienia Międzynarodowego Związku Mleczarskiego.

Następnie zabrał głos Minister Rolnictwa St. Zj. p. Henry C. Wallace, witając Kongres w imieniu swego Ministerstwa i udzielając informacji co do prac przygotowawczych i organizacyjnych Kongresu, poczem dłuższy referat p. t. „Produkty mleczne" wygłosił p. Herbert Hoover, Minister Handlu St. Zj.

Referat ten podajemy w streszczeniu:

„Cieszę się z możności brania udziału w powitaniu Szanownych Delegatów na Kongres przez Rząd Stanów Zjedn. Reprezentujecie wiele setek stowarzyszeń, zainteresowanych w rozwoju tego wielkiego przemysłu, a funkcje organizacji, reprezentowanych przez Was, nie ograniczają się tylko do poprawy rolnictwa i zabezpieczenia dostawy lepszych produktów spożywczych, lecz mają one potrójne znaczenie, ponieważ do nich należy również i piecza o zdrowie publiczne. Liczne odkrycia naukowe w dziedzinie odżywiania w ciągu ostatniego dwudziestolecia wykazały niezbędność produktów mlecznych dla wzmocnienia i rozwoju zdrowia dzieci i przez to uczyniły ten sam przemysł poważnym czynnikiem w życiu narodów.

Gdyby poza odkryciami naukowemi potrzebny był przykład, stwierdzający ważność przemysłu mleczarskiego w dziedzinie odżywiania, możnaby przytoczyć doświadczenia zrobione przez Amerykańską Administrację Ratunkową w Europie, która w ciągu długiego czasu opiekowała się przeszło dwunastoma miljonami niedokarmionych dzieci. Odżywianie tych mas niedokarmianych dzieci odrazu wykazało, że niema pokarmu, któryby mógł zastąpić mleko i pomimo wielkiego wyboru różnych innych artykułów spożywczych jasnem było, że produkty mleczne były niezbędnemi dla odzyskania i podtrzymania zdrowia tych dzieci. Nie od rzeczy będzie wspomnieć, że Amerykańska Misja Ratunkowa i pokrewne jej organizacje od czasu rozpoczęcia akcji w Europie eksportowały przeszło pięćset miljonów funtów mleka skondensowanego dla dzieci. Możnaby też powiedzieć, że uratowanie tych milionów dzieci zawdzięczać należy sile przemysłu mleczarskiego w Ameryce.

Wojna ostatnia bardzo przeszkodziła rozwojowi produkcji rolnej wogóle i nie w mniejszym też stopniu produkcji mlecznej. Nietylko samo wyniszczenie bydła mlecznego, ale także i złe odżywianie pozostałych krów ze względu na zmiany w produkcji rolnej wpłynęło na zmniejszenie produkcji mlecznej w Europie. Z powodu tych zmian w Europie, Stany Zjedn. eksportowały do Europy przeszło dwa biljony funtów mleka zagęszczonego, co wielokrotnie przewyższyło przedwojenny eksport tego produktu. Nawet i teraz światowa produkcja mleczna nie doszła jeszcze do swej normy przedwojennej, gdyż w Centralnej i Wschodniej Europie jest ona daleko niższą od przedwojennej, co jest żywym obrazem niższego poziomu życia tych krajów. Możnaby śmiało powiedzieć, z punktu widzenia wyżywienia, że w całym świecie

jest dzisiaj nadprodukcja zbóż na niekorzyść produkcji paszy, zwierzęcej i mlecznej.

Z polepszeniem się stosunków w Europie nasz eksport stale się zmniejsza, lecz z przyjemnością stwierdzić mogę, że zwiększająca się konsumcja produktów mlecznych w kraju, dzięki wyższemu poziomowi życia oraz całkowitemu zatrudnieniu naszych robotników umożliwiła naszym producentom mlecznym łatwiejsze przetrwanie kryzysu rolnego i rekonstrukcji, niż producentom zbożowym.

Pomimo zwiększonej już konsumcji produktów mlecznych w Stanach Zjedn. jestem przekonany, że dalecy jeszcze jesteśmy od tej maksymalnej normy, jaką w spożyciu produktów mlecznych osiągnąć możemy, zabezpieczając przez to zdrowie i rozwój naszych dzieci. Ze względu na zwiększającą się industryalizację i przenoszenie się ludności wiejskiej do miast, musieliśmy się podjąć rozwiązania tego zagadnienia. Przez wyżywienie setek generacyj losy rasy białej zostały nierozerwalnie złączone z jej bydłem. Zaopatrzenie dzieci i ludności wiejskiej w mleko jest dosyć łatwe, lecz stokroć trudniej jest przekonać ludność miejską, aby używała więcej mleka i aby to czyniła w możliwie higjenicznych warunkach. Aby tego dokonać, nie dosyć jest uczyć tylko dzieci, lecz również i rodziców, aby produkty spożywcze, które na oko wydają się taniemi, zastępowano produktami (również na oko) więcej kosztownemi i aby to czynili raczej na podstawie zrozumienia niż kierując się jedynie wyglądem lub ilością danego produktu. Dla społeczeństwa amerykańskiego niema nic ważniejszego nad poznanie tej elementarnej zasady żywienia dzieci.

Podczas nadchodzących sesyj wiele będziecie słyszeli o usiłowaniach zwiększenia konsumcji produktów mlecznych. Ja osobiście mam zaszczyt być prezesem Amerykańskiego Stow. Zdrowia Dziecka, organizacji poświęconej pracy nad rozwojem fizycznym dzieci. Stowarzyszenie to w chwili obecnej zajęte jest w czterech różnych typowych miejscowościach Stanów aktualnemi demonstracjami na temat: co powinno się czynić dla zdrowia dzieci. Demonstracje te są prowadzone przy współudziale sił lekarskich i urzędników instytucyj społecznych danych miejscowości. Najgłówniejszym ich zadaniem jest zdobycie odpowiedniej ilości prawdziwie czystego mleka, gdyż bez tego demonstracje te chybiłyby celu. Prócz urządzania podobnych demonstracji „idealnie zdrowego otoczenia dla dzieci“, Stowarzyszenie nasze, o ile środki na to pozwolą, zamierza przeprowadzić w różnych okolicach kraju rewizje podstawowych warunków zdrowia i rozwoju dzieci.

Głównym sprawdzianem pieczołowitości danej społeczności o zdrowie dzieci będzie to, czy dana miejscowość ma dostateczną dostawę mleka i jaka jest czystość jego przygotowania. W tym przeglądzie stosunków pokładam wielkie nadzieje i wierzę w jego obecność.

Nie będę się zajmował ważnością strony ekonomicznej przemysłu mleczarskiego z punktu widzenia rolnictwa. Jest ona wielkiem kołem balansowem rolnictwa. Wiele zmian zachodziło w ciągu

ostatnich lat, lecz dziś śmiało stwierdzić można, że z 23,000.000 krów mlecznych w Stanach Zjedn. najwięcej przypada na obory poniżej dziesięciu krów. Po większej części są one żywione odpadkami płodów rolnych. Zapewniają one korzystne zajęcie dla rolnika w ciągu całego roku Wprowadzenie i zastosowanie wynalazków mechanicznych w ciągu ostatniego dwudziestolecia w postaci wirówki ręcznej i automobilu ciężarowego, rozwój mleczarń spółdzielczych i centralizowanych — wszystko to przyczyniło się do postępu, jaki przemysł mleczarski zrobił, nawet w najdalej odległych zakątkach kraju, i w wielkim stopniu wzmocniło i zabezpieczyło rolnictwo.

W możliwości zwiększenia konsumcji produktów mlecznych leży element rozwiązania wielu aktualnych zagadnień rolniczych. Jak już powiedziałem, rolnictwo świata wyszło z wojny niezrównoważonem. Konsumcja produktów mlecznych powinna się zwiększać nietylko ze wzgledu na zdrowie publiczne, ale i dlatego, że ułatwi ona rolnictwu przejście od produkcji zbożowej do zwiększonej produkcji paszy i mlecznej, a przez tę zasadniczą zmianę stosunków i poprawę poziomu życia korzyści będą osiągnięte ze zwiększonej konsumcji ogólnej produkcji rolnej.

Jednym z celów tego Kongresu jest poprawa metod i stosunków w rolnictwie. Jest to wielki cel. Jest jeszcze inny godny cel, a mianowicie poprawa warunków produkcji mlecznej i higjeny mleczarstwa. Lecz jest jeszcze jeden cel, większy niż oba poprzednie. Tym celem jest wpojenie w społeczeństwo zrozumienia i świadomości o potrzebie zwiększenia konsumcji mleka przez nasze dzieci, co jest podwaliną siły i przyszłości naszej rasy".

(C. d. n.).

Przepisy o warunkach legalizowania przyrządów mierniczych do mleka.

Na podstawie artykułów 11, 12 i 16 Dekretu o miarach z dnia 8 lutego 1919 r. (Dz. P. P. P. r. 1919 Nr. 15 poz. 211) oraz § 19 Ustawy Rzeszy Niemieckiej o miarach (Mass- u, Gewichtsordnung) z dnia 30 maja 1908 r. (R. G. Bl. str. 349) i rozporządzenia Rady Ministrów z dnia 28 lutego 1923 r. (Dz. U. R. P. Nr. 28 poz. 166) w sprawie legalizowania przyrządów mierniczych do mleka Główny Urząd Miar zarządził 30/IX i 23/XI, co następuje:

I. Mierniki do mleka ze skalą pływakową.

Zasada działania. Przyrządy miernicze do mleka ze skalą pływakową są to przyrządy, w których skala z podziałką, odpowiadającą objętości płynu w naczyniu, połączona niezmiennie z pływakiem, w miarę wznoszenia się lub opadania poziomu płynu w naczyniu przesuwa się swobodnie obok nieruchomego wskaźnika.

Zakres stosowania. Przyrządy miernicze do mleka ze skalą pływakową mogą być używane w obrocie publicznym tylko do odmierzania mleka w gospodarstwach mlecznych i zakładach przerobu mleka.

Wielkości dopuszczalne. 1. Dopuszczalne są przyrządy o pojemności roboczej do od 10 litrów wzwyż.

2. Podziałka przyrządów 20-litrowych i mniejszych może wskazywać litry lub pół-litry, większych tylko litry.

3. Dla przyrządów o pojemności powyżej 20 l podziałka ma się rozpoczynać od 5 litrów, dla mniejszych od 1 litra.

Materjał. Dozwolone są tylko metale; jednakże krany spustowe mogą być wykonane z innych materjałów odpowiedniej mocy.

Kształt i wykonanie. 1. Przekrój naczyń powinien mieć możliwie kształt koła. Kształt wewnętrzny ma umożliwiać zupełne opróżnienie. Dolne ograniczenie stanowi dno lub kran spustowy.

2. Ścianka ma być wykonana z jednego kawałka. Naczynia powyżej 20 l mają być w razie potrzeby odpowiednio usztywnione obręczami. Zlewniki (dziobki) muszą się znajdować poza pojemnością mierniczą. Dno, ograniczające objętość mierniczą, musi odpowiadać warunkom, obowiązującym dla pojemników.

3. Objętość zawartego płynu odczytuje się na metalowej skali pionowej, trwale połączonej z pływakiem i zaopatrzonej w wyryte poziome kresy o długości nie mniejszej od 1 cm.

4. Kresy podziałki nie powinny być przerywane i mają być widoczne na całej swej długości. Kresy winny być wyraźne, położenie i przebieg ich winien być prawidłowy, a grubość nie może przekraczać jednego milimetra.

5. Odległość między dwiema kresami (działka), odpowiadająca jednemu litrowi, ma wynosić dla przyrządów ze skalą pływakową powyżej 20 l przynajmniej 1 cm, dla przyrządów 20 l i niżej przynajmniej 1,5 cm.

6. Kresy dla pięciokrotnych litra powinny być dłuższe niż dla całego litra, a te znowu dłuższe niż dla pół litra.

7. Skala musi chodzić w wodzidle, umocowanem wpoprzek ponad naczyniem w kształcie pałąka. Jej wznoszenie się i opadanie muszą odbywać się swobodnie. Miarę wskazuje górna krawędź wodzidła, o ile niema w tym celu innego dobrze umocowanego wskaźnika. W każdym razie oznaczenie miary ma być zupełnie pewne i nie nasuwać wątpliwości.

8. Skala pływakowa musi być wykonana z żelaza płaskiego o grubości przynajmniej 3 mm, szerokości 25 mm. Powinna ona posiadać u dołu z obu stron wykroje dla wyjmowania pływaka przy czyszczeniu.

9. Pałąk przyrządu powinien być wykonany z żelaza płaskiego o grubości przynajmniej 4 mm a szerokości 30 mm, lub z żelaza kątowego. W tym ostatnim wypadku wymiary te mogą być zmniejszone, lecz w każdym razie pałąk powinien być dostatecznie mocny i sztywny tak, aby nie deformował się wskutek silnego naciśnięcia ręką.

Przy użyciu na pałąk żelaza kątowego pionowa półka kątownika powinna być zdjęta naprzeciwko skali, aby uniknąć dwuznaczności przy odczytywaniu objętości.

10. Jeżeli niema bezpośrednio połączonego z pałąkiem naczynia wskaźnika, to należy wymagać, aby w celu uniknięcia

pomyłek wykrój w pałąku był rozszerzony ku dołowi albo też, aby w środkowej części pałąka znajdowała się wgłębiona kresa prostopadła do płaszczyzny skali.

Wykrój musi posiadać takie wymiary, aby wyjmowanie skali z wodzidła było uniemożliwione z wyjątkiem jej najwyższego położenia.

11. Pływak powinien być szczelnie wykonany z mocnej blachy, w razie potrzeby odpowiednio usztywnionej. Musi on posiadać kształt soczewki z brzegiem obciętym cylindrycznie. Ta część cylindryczna utworzona jest przez odgięte i szczelnie zlutowane kołnierze obu połówek soczewki. Kształt pływaka ma być taki, aby na wierzchniej powierzchni nie mógł się zatrzymywać płyn, a pod spodem powietrze. Pływak powinien mieć możność swobodnego ruchu w naczyniu, lecz luz między pływakiem w jego właściwem położeniu a ścianką naczynia nie może przekraczać 2 cm.

Pływak wraz ze skalą puszczony swobodnie na wodę powinien znajdować się w stałej równowadze skalą do góry. Przechylony powinien powracać do tej pozycji i ma się zanurzać o tyle, aby powierzchnia płynu przecinała go w płaszczyźnie jego największej średnicy.

Położenie pływaka w naczyniu próżnem ma odpowiadać kresa zerowa, biegnąca przez całą szerokość skali. (C. d. n.).

Wiadomości bieżące i rozmaitości.

Zwyczajne Walne Zebranie „Małopolskiego Związku Mleczarskiego“ odbyło się dnia 29 kwietnia 1924 roku o godzinie 11 tej przedpołudniem w sali Państwowej Szkoły Mleczarskiej w Rzeszowie, z następującym porządkiem obrad: 1. Odczytanie protokołu z poprzedniego Walnego Zebrania; 2. Sprawozdanie Dyrekcji z czynności Związku za rok 1923; 3. Sprawozdanie Rady Nadzorczej z zamknięcia rachunkowego za rok 1923 i wnioski co do rozdziału czystego zysku; 4. Sprawozdanie Krajowego Patronatu z lustracji Związku; 5. Wniosek na udzielenie absolutorjum Dyrekcji i Radzie Nadzorczej z czynności i rachunków za r. 1923; 6. Sprawa połączenia ze Związkiem Spółdzielni Mleczarskich i Jajczarskich w Warszawie; 7. Zmiana statutu w celu połączenia ze Związkiem Spółdzielni Mleczarskich i Jajczarskich w Warszawie; 8. Wybór członków Rady Nadzorczej; 9. Wnioski członków w myśl § 32 statutu. Bliższe wiadomości o toku obrad zamieścimy w następnym numerze „Przeglądu“.

Zjazd członków „Zjednoczenia Mleczarskiego na Wielkopolskę, Pomorze i Śląsk“ odbył się 29 u. m. w Poznaniu z następującym porządkiem dziennym: 1. Powitanie członków, 2. Referat w sprawie założenia własnej fabryki kazeiny, 3. Zwiedzenie Targu Poznańskiego.

Podwyższenie cen świadectw przemysłowych. W dzienniku Ustaw R. P. z dnia 15 kwietnia Nr. 33, ogłoszono rozporządzenie

Prezydenta Rzpltej na podstawie udzielonych rządowi pełnomocnictw, w przedmiocie podwyższenia ceny świadectw przemysłowych i kart rejestracyjnych za rok 1924. Dołączona do rozporządzenia tabela podaje ceny obecnie obowiązujące świadectw we frankach złotych. Ponieważ z końcem 1923 r. przedsiębiorstwa handlowe i przemysłowe wykupiły świadectwa przemysłowe według dotychczasowej taryfy w markach polskich, a wyłonić mogłyby się trudności przy przeliczaniu kwot wpłaconych na franki złote, do rozporządzenia dołączono tabelę Nr. 2, która podaje kwoty dopłat do cen świadectw przemysłowych, wykupionych w 1923 r. na rok bieżący.

Dopłata ma być wpłaconą w czasie od 15 maja do końca czerwca br. Zwrócić należy uwagę na to, że w myśl § 3 powołanego rozporządzenia podwyższona cena świadectw przemysłowych, względnie kart rejestracyjnych, nie służy za podstawę obliczenia podatków na rzecz związków samorządowych i Izb handlowych, uiszczanych we formie dodatków do ceny świadectwa przemysłowego, względnie karty rejestracyjnej. Podobnie podwyżka ceny świadectwa przemysłowego nie służy za podstawę obliczania rat podatku majątkowego.

Klątwa, rzucona na prawdomownego świadka. Pod tym tytułem pisze „Goniec Krakowski": Pomiędzy dwiema żydowskiemi firmami „mleczarskiemi", a mianowicie: Józefem Koźmą w Krakowie, a spółką mleczarską w Proszowicach wybuchł drobny spór. Chodziło o kilka blaszanych baniek na mleko, należących do dworu w Gniazdowicach; bańki te posiadła proszowicka spółka w jakiś nielegalny sposób i używała ich do przewożenia swego towaru, na czem cierpiał interes Koźmy, bo z powodu zmniejszenia się ilości blaszanek, mógł transportować z Gniazdowic do Krakowa mniej mleka. Więc szukał Koźma zaginionych baniek, nb. między konkurentami, a gdy je odnalazł, prosił po dobremu: „Oddajcie bańki i sza!" Ale proszowickim „mleczarzom" żal było solidnych baniek i o zwrocie ani słyszeć nie chcieli. Oddano tedy sprawę do Sądu pokoju w Proszowicach, który przesłuchał pod przysięgą dwóch dworskich fornali oraz brata Koźmy (żyda), zajmującego się dostawą mleka z Gniazdowic do koleji. Świadkowie zeznali, że bańki należą do Gniazdowic, wobec czego zapadł wyrok niepomyślny dla nieprawnych posiadaczy: „Dwa miesiące więzienia i zwrot baniek".

Ot zwykła, drobna sprawa. W Proszowicach jednak, wśród tamtejszego ghetta, wywołała wściekłą burzę.

Czyż podobna puścić płazem taką zbrodnię, iż przed sądem gojów, żyd pod przysięgą zeznawał na niekorzyść drugiego żyda. Więc zebrała się rada nadzorcza bóżnicy, tzw. Hawryki Dysze, złożona z pp. Płatkiewicza, Nowotnego i Rosenberga i rzuciła na prawdomownego Koźmę-świadka klątwę „chajrem", która ma następujące konsekwencje: Od chwili rzucenia klątwy nie wolno nikomu w mieście niczego sprzedać wyklętemu, ani też od niego kupić. Współwyznawcy stronią od niego, jak od zapowietrzonego,

na ulicy bachory plują nań i obrzucają obelgami; gdyby umarł, ciało jego leżałoby niepogrzebane. Faktem jest, że przez całą pierwszą dobę po rzuceniu klątwy, rodzina wyklętego nie miała nic w ustach i byłaby zginęła z głodu, gdyby nie interwencja policji.

Czy w praworządnem, kulturalnem państwie nowoczesnem może być tolerowana taka fanatyczna zemsta, wywierana na człowieku tylko za to, że przed sądem, pod przysięgą, zeznawał prawdę? Czy prokuratorja w Sosnowcu nie ma w tej sprawie nic do powiedzenia?

SPRAWOZDANIE TARGOWE.

Warszawa 25/IV. Ceny hurtowe: Masło Ia 8,000 000 mk, jaja świeże oryginalne za skrzynię (24 kopy) 180,000.000 mk. Mleko w hurcie 500.000 mk.

Łódź 25/IV. Masło Ia 10,000.000 mk.

Lublin 23/IV. Masło 8,000.000 do 8,500.000 mk.

Poznań 28/IV. Ceny hurtowe. Masło 7,000.000 do 7,400.000 mk.

Kraków 29/IV. Masło deserowe 10,000 000 mk, masło kuch. 7,000.000 mk, sery pełnotłuste 6,000.000 mk, mleko 500.000 mk, jaja świeże 130.000 mk za szt. Ceny det. Tendencja zniżkowa.

Lwów 26/IV. Masło des. 10,000.000 mk, ser trapistów 6,000.000 mk, ser tylż. 5,000 000 mk, mleko 450 000 mk, twaróg 1,200.000 mk, jaja 130.000 mk za szt. Ceny det. Tendencja zniżkowa — zastój.

OGŁOSZENIA.

Bezpłatne ogłoszenia dla poszukujących posad.

MLECZARZ, żonaty z dwudziestoletnią praktyką, obeznany z biurowością (buchalterją) i prowadzeniem mleczarni spółdzielczych, poszukuje od 15 sierpnia lub wcześniej stałej posady samodzielnego kierownika większej maślarni lub wydzierżawi mleczarnię. Łask. oferty L. Sikora poczt. Wartkowice przez Łęczycę z Kaliska.

POMOCNIK MLECZARSKI, lat 20, obeznany z całym zakresem mleczarstwa, także z wyrobem serów tylżyckich, maszynami parowemi i motorami benzynowemi, poszukuje posady od 15 maja lub później. Łaskawe oferty do Franciszka Borowskiego, Mleczarnia Brodnica — Pomorze.

Nakładem Związku Spółdzielni Mleczarskich i Jajczarskich w Warszawie.
Odpowiedzialny redaktor Jan Licznerski. Z drukarni J. A. Pelara w Rzeszowie.